

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平6-38693

(43) 公開日 平成 6 年 (1994) 2 月 15 日

(51) Int.Cl.⁵

A 2 3 L 1/06

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全 3 頁)

(21) 出願番号

特願平4-236282

(22) 出願日

平成 4 年 (1992) 7 月 21 日

(71) 出願人 592062644

佐藤 祥子

神奈川県横浜市緑区あざみ野 4 丁目 8 番地
39

(72) 発明者 佐藤 祥子

神奈川県横浜市緑区あざみ野 4 丁目 8 番地
39

(54) 【発明の名称】 ゼリーの製造方法及びゼリー

(57) 【要約】

【目的】 本発明は水やお茶などを飲めない老人や病人、乳幼児がそれに代わって食し、水分の補給又は必要に応じて栄養素や薬品の摂取ができるゼリーの製造方法に関する。

【構成】 飲料水に所要のゼラチン又は寒天を加え加熱し濃度の低いゼリー液として、必要に応じて添加物を適時添加して冷やし固めたゼリーの製造方法。また上記方法によって製造されたゼリー。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 飲料水に所要のゼラチン又は寒天を加え加熱し濃度の低いゼリー液として、必要に応じて添加物を適時添加して冷やし固めたゼリーの製造方法。

【請求項2】 上記方法によって製造されたゼリー。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 この発明は、水分の補給又は栄養素や薬品摂取の目的のためのゼリーの製造方法及びゼリーに関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来、ゼリーは固形物としての適度のかたさを有する嗜好品としてのものがあつた。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 咀嚼が困難で滑燕食（半流動食）を摂っている老人は水やお茶のような液体はむせて飲むことができない。そのため、特に高齢者の脳卒中患者慢性期では水分不足になって脱水症状をおこすことがしばしばあり水分の補給が必要だが、従来のゼリーは固形物としての適度のかたさを有するため上述のような場合の対応ができない。本発明は以上の欠点を解決しゼリーを嗜好品以外の医療用等の目的に利用するものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】 飲料水に所要のゼラチン又は寒天を加え加熱し濃度の低いゼリー液として、必要に応じて添加物を適時添加して冷やし固めたゼリーの製造方法。また、上記方法によって製造されたゼリー。

【0005】

【作用】 主に 脱水症状の予防や治療の目的、咽の渇きを癒す目的あるいは薬の服用などの目的で水分の補給が必要だが、老人、病人、乳幼児などコップから水分を直接飲めない人、手術直後など飲めない状態にある人に与える。また、老人、病人、乳幼児にこだわらず、好んで食する人に与える。必要に応じて特定の栄養素又は薬品を服用させる場合はそれらを添加して与える。

【0006】

【実施例】 以下、本発明の実施例について説明する。

第1工程 飲料水に所要のゼラチン又は寒天を加え加熱し濃度の低いゼリー液とし一度沸騰させる。加熱の際、加えたゼラチン又は寒天が溶けやすく又均一に混ざるようにかきまわしながら加熱する。ゼラチン又は寒天と飲料水の割合は、メーカーによって異なるが、例えば株式会社 ニッシン 静岡県駿東郡清水町新宿163の『ニッシンの寒天』（商品名）を使用する時は、従来の嗜好品としてのゼリーの場合は『ニッシンの寒天』1袋（3g入）（寒天1本分）に対し、飲料水400g～600g（0.75%～0.5%）の割合で混ぜるが、本発明のゼリーの場合は半袋（1.5g）に対し、飲料水600g（0.25%）の割合で混ぜるのが最も

望ましく、任意の形状を形成できる程度のかたさで、ゼリーを食べる時、口に入れるとまもなく溶けて咽を通過するころ液体にもどるくらいの軟らかさならば、割合は多少変えてもよい。

【0007】 第2工程 あら熱がとれたら必要がある場合は状況に応じてゼリー液に添加物としてプロテイン、ビタミン、ミネラル、食物繊維、葉緑素などの栄養素や薬品、お茶などを添加する。薬品は病気の種類におうじて変える。この時、味覚や視覚、嗅覚に訴えて食欲を増すようにゼリー液に調味料や着色料、エッセンスなどを添加することができる。果汁や嗜好品などを加えてもよいが、いずれの場合も少量が望ましいが乳幼児や好んで食する人の場合は少々甘いものでもよい。なお、添加物の種類（性質）によってゼラチン又は寒天の量は適宜変わる。添加物の量によってもゼラチン又は寒天の量は適宜変わる。

第3工程 ゼリー液を容器に入れて冷暗所又は冷蔵庫で冷やし固める。特別に適度な味をつけて病人食や離乳食の汁物の代用としても実施する。又、普通食の汁物の代用としても実施する。

【0008】 これを使用する時は、本発明のゼリーを必要に応じてスプーンなどで口中に含ませる。すると、口中でゼリーが溶けて咽下することができて水分を補給することができる。特定の栄養素を添加して体力増強用として用いたり、特定の薬品を添加して病気回復用として用いた場合は、栄養素や薬品を水分と同時に飲ませることができる。

【0009】

【発明の効果】 本考案のゼリーは任意の形状を形成できる程度のかたさで非常に軟らかく咽を通過するころに液体にもどるので高齢者の脳卒中患者慢性期でも、初めから水を飲むのと異なり、むせることもなく食べることができ、必要な水分を補うことができる。一般の病人などは臥床したままで水やお茶を飲む時、横飲みやストローなどを使った時のようにこぼれる心配がない。又、顔を横に向けなくても上を向いたままで水分を摂ることができて特に術後の病人などには便利である。水を飲むことが下手な乳幼児も喘息の発作や高熱の時、必要な水分をこぼさず摂ることができる。いずれの場合もゼリーなので口当たりがよく美味しく好んで食べる。また、老人、病人、乳幼児にこだわらず、好んで食する人にも、ゼリーなので口当たりがよく、スポーツ後の水分補給やダイエット食としても、美味しく食べることができる。

【0010】 必要に応じて栄養素や薬品が添加されているので水分と同時に与えられ、体力増強や病気回復に役立ち薬も楽に美味しくのむことができて医療に有用である。病人食や離乳食の汁物の代用として実施した場合は前述の滑燕食（半流動食）を摂っている老人、特に脳卒中患者でも味噌汁やスープなどの普通食の味を楽しむことができる。老人、病人、乳幼児もこぼさず汁物の味を

(3)

特開平6-38693

3

楽しむことができる。また、普通食の汁物の代用として
実施した場合は老人、病人、乳幼児にこだわらず好んで

4

食する人にも、ゼリーなので口当たりがよく美味しく、
汁物の味を楽しむことができる。

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : **06-038693**

(43)Date of publication of application : **15.02.1994**

(51)Int.Cl.

A23L 1/06

(21)Application number : **04-236282**

(71)Applicant : **SATOU SHIYOUKO**

(22)Date of filing : **21.07.1992**

(72)Inventor : **SATOU SHIYOUKO**

(54) PRODUCTION OF JELLY AND JELLY

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain a method for producing jelly, capable of being eaten by aged men, patients and infants which can not drink water or tea and capable of carrying out supply of water content or as necessary, intake of nutritive element or medicine.

CONSTITUTION: The method for producing jelly is characterized by adding required gelatin or agar to drink water, heating the mixture and as necessary, properly adding additives thereto and cooling and solidifying the mixture as jelly liquid having low concentration. The objective jelly is produced by the above-mentioned method.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's

decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office